IW 35

105982

V1/0513

IW 35

105983

V2/0613

¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y, a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

ESPAÑOL
Traducción
de las instrucciones de uso originales

1. Informaciones generales 66
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio 66
1.2 Explicación de los símbolos 66
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía 67
1.4 Protección de los derechos de autor 67
1.5 Declaración de Compatibilidad 67

2. Seguridad 68
2.1 Informaciones generales 68
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo 68
2.3 Explotación conforme a su diseño 69

3. Transporte, embalaje y almacenaje 70
3.1 Control de entregas 70
3.2 Embalaje 70
3.3 Almacenaje 70

4. Especificaciones técnicas 71
4.1 Datos técnicos 71
4.2 Presentación de las partes del dispositivo 71

5. Instalación y servicio 73
5.1 Modo de funcionamiento de las zonas de calentamiento por corrientes de inducción 73
5.2 Indicaciones de seguridad 73
5.3 Utensilios de cocina apropiados 75
5.4 Colocación y conexión 76
5.3 Servicio 76

6. Limpieza y conservación 78
6.1 Indicaciones de seguridad 78
6.2 Limpieza 78
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación 79

7. Fallos posibles 79

8. Recuperación 80

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

¡ADVERTENCIA!

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

¡INDICACIÓN!

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

¡ADVERTENCIA! ¡Campo magnético!

No abra la pantalla protectora debajo del dispositivo.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.

¡INDICACIÓN!

Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

¡ADVERTENCIA!

- El aparato puede ser utilizado por **niños de más de 8 años de edad,** así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y por personas con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y han comprendido los riesgos que conlleva.
- **Los niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y **mantenimiento del aparato no puede** ser realizada **por niños**, a no ser que tengan al menos 8 años y se encuentren bajo supervisión.
- **Los niños menores de 8 años** de edad no deben encontrarse cerca del aparato ni del cable de alimentación.
- Conserve estas instrucciones. Si entrega el aparato a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.
- Todas las personas que utilicen el aparato, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.
- El aparato debe utilizarse exclusivamente en interiores.

2.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El aparato no puede ser utilizado con relojes exteriores programables o a distancia.

El **wok de inducción <u>sólo</u>** sirve **preparar y calentar** comida utilizando los utensilios apropiados.

El **wok de inducción <u>no</u>** debe ser usado, entre otros, para:

- calentar y recalentar líquidos y materiales inflamables, nocivos para la salud, volátiles u otros parecidos.

¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

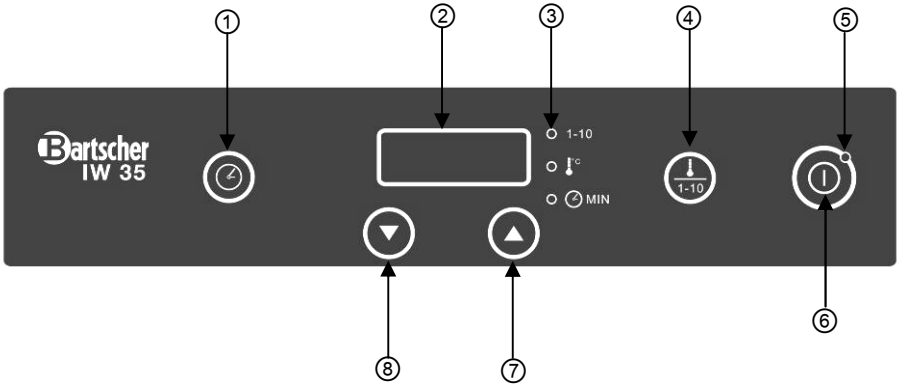
4.1 Datos técnicos

Nombre	Wok de inducción IW 35
Código:	**105983**
Fabricación:	Carcasa: acero fino, Zona de cocción: vidrio, Ø 260 mm
Niveles de potencia:	10 (500 – 3500 W)
Margen de temperatura:	(60 ℃ a 240 ℃)
Temporizador:	1 – 180 minutos
Potencia conectada:	230 V~ 50 Hz 3500 W
Medidas:	An 340 x P 440 x Al 125 mm
Peso:	6,9 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

4.2 Presentación de las partes del dispositivo

Panel de mando táctil con pantalla digital



① Ajuste de tiempo

② Indicador digital

③ Lámparas de control LED para los niveles de potencia **1 - 10**, la temperatura °C y el tiempo

④ Selección del margen de temperatura °C o del nivel de potencia **1 - 10**

⑤ Lámpara de control de **ENCENDIDO**

⑥ Botón de **ENCENDIDO / APAGADO**

⑦ Botón ▲: se puede aumentar el tiempo, la temperatura o la potencia

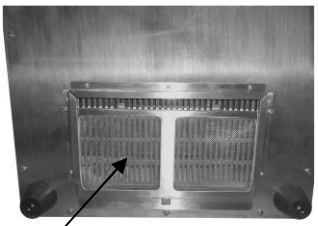
⑧ Botón ▼: se puede reducir el tiempo, la temperatura o la potencia

Filtro de polvo y grasa

La cocina de inducción está equipada con un filtro de polvo y grasa, que se encuentra en la parte inferior del aparato.

El filtro de polvo y grasa protege el aparato de que entre en el aparato polvo y grasa, junto con el ventilador.

El filtro se puede lavar en un aparato lavavajillas.



Filtro de polvo y grasa

5. Instalación y servicio

5.1 Modo de funcionamiento de las zonas de calentamiento por corrientes de inducción

En las cocinas de inducción la tensión eléctrica es conducida a la bobina del cable bajo el vidrio. De esta manera surgen campos magnéticos, los cuales a través del efecto físico calientan directamente la olla.

Esto significa ahorrar tiempo y energía, ya que aquí no se calienta primero, como sucede en las cocinas convecionales, el elemento calefactor y la superficie de cocimiento de vidrio.

Otra ventaja es el corto tiempo necesario para cocer, gracias a la propiedades técnicas anteriormente mencionadas.

El flujo térmico cambia inmediatamente al ajustar las preferencias y se puede regular con gran precisión. La superficie de inducción que cocina reacciona a los cambios de colocación como lo haría una cocina de gas, ya que la energía llega enseguida a la olla sin calentar primero otros materiales.

La técnica de inducción une esta rapidez de reacción con la ventaja básica de la corriente, la cual permite la dosificación exacta del flujo térmico.

Otras ventajas de la cocina de inducción:

- Dado que la placa calefactor se calienta indirectamente, a través del fondo del recipiente, la comida que hierve no se quema fuertemente y casi no hay riesgo de que el usuario sufra quemaduras significantes. El calentamiento de la superficie de cocimiento de vidrio es únicamente el efecto del recipiente caliente.
- Si se enciende el aparato sin batería de cocina encima o la batería se retira del aparato, se produce una señal acústica repetitiva y el aparato se apaga después de 30 segundos.
- El aparato reconoce una batería de cocina adecuada en la placa calefactora.
  Si la batería de cocina no está indicada para las cocinas de inducción, no se transmite energía. El aparato se apaga después de 30 segundos.
- Durante el trabajo del dispositivo con un recipiente vacío, el termodetector garantiza la desconexión automática.

5.2 Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.

No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.

- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.

¡ATENCIÓN! ¡Superficie exterior caliente!

Durante el trabajo del dispositivo algunos de sus elementos se calientan. Sea cuidadoso al tocar sus superficies para evitar lesiones corporales. La cocina de inducción en sí no genera calor durante el proceso de cocción. Sin embargo la temperatura del recipiente es la que calienta la superficie de cocimiento.

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

No inserte artículos y alambres o hilos metálicos a través de la abertura de ventilación (aire de entrada y de retorno). Existe el riesgo de un choque eléctrico.

- No mueva la cocina a inducción durante el proceso de cocción o con el recipiente caliente sobre la superficie de cocimiento.
- No utilizar el aparato para depositar objetos. No se deben depositar sobre la cocina, por ejemplo, recipientes vacíos.
- No ponga sobre la superficie de cocimiento utensilios metálicos de cocina, tapas, cuchillos u otros artículos de metal. Si se conecta el dispositvo, estos artículos podrían calentarse.
- Debe recordar que la bisutería, como anillos o relojes se pueden calentar si se encuentran cerca del área de trabajo.
- La superficie exterior de cocimiento está hecha de un vidrio resistente a cambios de temperatura. En caso de daño, incluso si es un pequeño rasguño, desconectar inmediatamente el dispositivo de la corriente y contactar con el servicio de atención al cliente.
- Durante el trabajo del dispositivo no coloque sobre la superficie de cocimiento objetos mágneticos, tales como: tajetas de crédito, cassettes, etc.
- Para evitar sobrecalentamientos, no coloque sobre la superficie externa del dispositivo láminas de aluminio o placas de metal.

- Evite mantener cerca del dispositivo materiales inflamables, ácidos o básicos, ya que podrían acortar la duración del dispositivo y durante su conexión puede existir el riesgo de explosión.
- Las pruebas científicas han demostrado que las cocinas de inducción son seguras. Sin embargo, las personas que tienen marcapasos, durante el funcionamiento del dispositivo deben mantener un distancia de 60 cm de él.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!
En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.
Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles.
¡Cumpla las indicaciones de seguridad!

5.3 Utensilios de cocina apropiados

Para cocinar en el wok de inducción utilice sólo una sartén **redonda** de acero, de acero fino o de otro material, siempre que en estos utensilios se indique que **pueden ser utilizados con dispositivos de inducción** (actúe conforme a la descripción del utensilio de cocina).

¡INDICACIÓN!
Para funcionar correctamente las sartenes deben poseer un fondo magnético (el imán debe estar sujeto a la sartén).

Si el wok de inducción se desvía demasiado en relación al utensilio magnetizado se produce una caída de la potencia, lo que puede ocasionar que la protección contra sobrecalentamientos pierda eficacia. Por eso no se debe utilizar utensilios de aluminio, de bronce ni utensilios que no sean de metal.

p. ej. la sartén wok de la firma Bartscher

- Acero fino
- Asas resistentes al calor: mango y asa
- Capacidad: 6 litros
- Medidas: Ø 360 mm, Al 110 mm (altura con tapa 215 mm)
- Incluye tapa de acero fino

No de pedido: 105981

5.4 Colocación y conexión

- Desempaque el dispositivo y retire todos los materiales del embalaje.
- Coloque el dispositivo en un sitio plano y seguro que resista su peso, sin posibilidad de vuelco.
- Se prohíbe **terminantemente** colocar el dispositivo en superficies de fácil combustión.
- Se prohíbe colocar el dispositivo cerca de fuegos abiertos, electrohornos, hornos de calentamiento y otras fuentes de energía.
- No bloquear ni cubrir la abertura de ventilación que sirve para la entrada y salida de aire ya que puede provocar un sobrecalentamiento del aparato. Debe respetarse un mínimo de 5 -10 cm. entre el aparato y la pared y otros objetos
- No coloque la cocina de inducción cerca de dispositivos y objetos sensibles a campos magnéticos (por ejemplo: radios, televisores).
- La toma de corriente debe ser de al menos de 16A. Conectar el aparato sólo directamente a una toma de corriente en la pared. No usar alargadores ni ladrones de corriente.
- El aparato debe colocarse de forma que se asegure un cómodo acceso al enchufe, para poder desacoplarlo rápidamente de la toma de corriente en caso de emergencia.

5.3 Servicio

- Antes de utilizar por primera vez la zona de cocción, el panel de control y la carcasa límpielos con un trapo blando y húmedo y un producto de limpieza suave.
- Enchufe el dispositivo a una toma de tierra individual.
  Se oirá una señal acústica y se encenderá la lámpara de control de **ENCENDIDO.**
- El dispositivo se encuentra en el modo Standby.
- Coloque en la zona de cocción una sartén apropiada con comida.
- Para encender el dispositivo de inducción apriete el botón de **ENCENDIDO/ APAGADO** ⏻.

1. **1 - 10** Aparece el **nivel de potencia "5"** establecido al principio y el dispositivo se enciende.

Con la ayuda de los botones ▼ o ▲ puede cambiar en cualquier momento el margen de potencia **1 - 10** (500 – 3500 W).

Se enciende la lámpara de control LED para el nivel de potencia **1 - 10**

y en el indicador digital aparece el nivel de potencia seleccionado.

El nivel de potencia 1 corresponde al consumo de potencia 500 W y el nivel de potencia 10 corresponde al consumo de potencia 3500 W.

2. Si no quiere trabajar en el modo de nivel de potencia puede cambiarlo por el modo de temperatura apretando el botón **/1 - 10**.

El dispositivo salta a la **temperatura de "120 °C"** establecida al principio y funciona en el modo de temperatura.

(Margen de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C).

Con la ayuda del botón ▼ o ▲ puede cambiar en cualquier momento el margen de temperatura de 60 – 240 °C en intervalos de 20 °C.

Se enciende la lámpara de control LED para la temperatura y el margen de temperatura seleccionado aparece en el indicador digital.

El dispositivo calienta la comida y mantiene la temperatura establecida en un nivel fijo. La potencia se regula automáticamente.

Ajuste del tiempo

Después de elegir el modo operativo (nivel de potencia o margen de temperatura) apriete el botón . En el indicador digital aparece la cifra **"0"** y se enciende la lámpara de control LED que regula el tiempo .

Con el botón ▼ o ▲ puede seleccionar el tiempo de funcionamiento del dispositivo en intervalos de 1 minuto hasta los 30 minutos, y después en intervalos de 10 minutos (como máximo hasta 180 minutos).

El tiempo de funcionamiento se calcula en minutos hacia abajo y el indicador digital salta después de unos segundos al comunicado que aparecía antes (**1 - 10** o).

Al transcurrir el tiempo establecido se oye una señal acústica y el dispositivo pasa automáticamente al modo Standby. Sólo el ventilador que enfría los sistemas electrónicos sigue funcionando durante 1 minuto aprox.

¡INDICACIÓN!

Durante el modo de Temporizador puede cambiar el tiempo en cualquier momento con la ayuda del botón ▼ o ▲. Gracias a la función de memoria del dispositivo el nivel de potencia y el margen de temperatura establecidos permanecen sin cambios.

Del mismo modo puede cambiar el nivel de potencia y el margen de temperatura sin cambiar el tiempo establecido.

¡INDICACIÓN!

Si no se ha establecido ningún tiempo, el dispositivo se apaga automáticamente después de 120 minutos.

¡ADVERTENCIA!

No coloque en la placa de cocción un utensilio vacío.
El calentamiento de un utensilio vacío hace que se encienda la protección electrónica contra sobrecalentamientos, se oye una señal y el dispositivo se apaga.
En el indicador digital aparece el comunicado de error "E02".
En tal caso retire el utensilio de la placa de cocción.
Desenchufe el dispositivo y deje que se enfríe unos minutos.
Después de unos minutos el dispositivo vuelve a funcionar sin problemas.

- Tenga cuidado de que el fondo del utensilio no arañe la superficie de la placa de cocción, aunque una superficie rallada no influye negativamente en el funcionamiento del dispositivo.
- **Después de terminar de cocinar o calentar, desenchúfelo de la toma de corriente (¡no se fíe sólo de la función de reconocimiento del utensilio!).**

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

¡ADVERTENCIA!

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Limpie el dispositivo regularmente.
- Limpie la zona de cocción y la carcasa con un trapo blando y húmedo y un producto de limpieza suave.
- Limpie el panel de control con un trapo blando y un producto de limpieza suave.
- Limpie regularmente el filtro de polvo y antigrasa con un producto de limpiezasuave o en el lavavajillas. Para ello saque el filtro del sporte, tirando hacia delante (ver **4.2 Filtro de polvo y grasa**). Después de lavar y secar minuciosamente el filtro vuelva a colocarlo en el dispositivo.

¡ADVERTENCIA!

No enchufe a la red ni utilice el dispositivo sin haber montado el filtro para no herirse ni estropear el dispositivo.

- Elimine siempre la suciedad y el polvo de los respiraderos traseros del dispositivo o limpie los respiraderos (p.ej. con un pincel o un ventilador).
- Para no estropear el dispositivo **nunca** utilice productos de limpieza que lleven gasolina o diluyentes.
- Utilizar únicamente paños suaves, no utilizar nunca estropajos ásperos que puedan rayar la superficie del aparato.
- Después de lavar el aparato, secar y abrillantar su superficie con un paño suave y seco.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales.
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el aparato!

7. Fallos posibles

Signos de error	Causa	Solución
E01	• El aparato se calienta (porque se tapan las aberturas de ventilación).	• Despejar las aberturas de ventilación. Dejar enfriarse el aparato por unos minutos, luego el aparato está listo para encenderlo nuevamente. Si luego de haber enfriado el aparato aun se enciende el error en la pantalla, se debe contactar con el vendedor.
	• Partes malogradas (por ejemplo el transistor).	• Contactarse con el vendedor.

Signos de error	Causa	Solución
E02	• Se enciende el indica-dor ente recalenta-miento, el aparato se apaga.	• Quitar el utencilio de la plancha. Dejar aue el aparato se enfríe por unos minutos, luego el aparato está listo para encenderlo nuevamente.
E03	• Conecciones cortas y el aparato se recalienta.	• Desconectar el aparato de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!). Conectar después de un par de minutos.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

¡ATENCIÓN!
Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bartscher

105981

Bedienungsanleitung
Wokpfanne — D/A/CH

Instruction manual
Wok pan — GB/UK

Mode d'emploi
Sauteuse wok — F/B/CH

Manuale di utilizzo
Padella wok — I/CH

Instrucciones de uso
Sartén wok — E

Manual de instruções
Fritadeira wok — P

Gebruiksaanwijzing
Wokpan — NL/B

Bedieningshandleiding
Wokpande — DK

Инструкция по эксплуатации
Вок-сковорода — RUS

Kullanma kılavuzu
Wok tava — TR

Instrukcja obsługi
Wok patelnia — PL

Návod k obsluze
Pánev wok — CZ

Upute za upotrebu
Wok tava — HR

Használati útmutató
Wokserpenyő — H

Οδηγίες χρήσης που
Σκεύος Wok — GR

V2/0513

Datos técnicos:

Sartén wok con tapa

- Acero fino
- asas resistentes al calor: mango y asa en lados opuestos
- Capacidad: 6 litros
- Peso: 2,0 kg (2,85 con tapa)
- Medidas: Ø 360 mm, Al 110 mm (altura con tapa 215 mm)

Código: 105981

Instrucciones sobre el uso y conservación:

- Antes de utilizar la sartén wok por primera vez límpiela con agua caliente y lavavajillas, con un trapo o una esponja blanda. Finalmente seque la sartén. De este modo se eliminarán los restos que surgieron durante la producción y el embalado.
- Antes de utilizar la sartén compruebe que está limpia y seca, en caso contrario puede alterarse el color de la superficie de la sartén en temperaturas altas.
- **Nunca** deje la sartén wok vacía en la zona de cocción caliente del wok de inducción.
- Cuando cocine emplee siempre la temperatura más baja, lo que minimaliza la alteración del color de la superficie de la sartén wok.
- Después de cada uso limpie la sartén wok con un cepillo para fregar los platos o con una esponja y lavavajillas.

! ***¡ADVERTENCIA!***

¡La sartén wok no debe fregarse en el lavavajillas!

- Cuando la sartén wok esté muy sucia le recomendamos remojarla un momento. Después lave la sartén wok del modo arriba descrito.
- Para eliminar las alteraciones del color en la sartén wok se puede utilizar vinagre o zumo de limón. **Después de lavarla** moje un trapo blando con un poco de vinagre / zumo de limón y friegue la sartén wok por dentro y por fuera. La sartén brillará como nueva.
- Utilice sólo un trapo blando, **nunca** utilice esponjas ásperas que puedan rallar la superficie de la sartén.
- Después de lavarla utilice un trapo blando y seco para secar y sacar brillo a la superficie de la sartén.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120